

Mint saison

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.9**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (53.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (17.7%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (8.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.25 kg (4.4%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.2 kg (3.5%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | pale cookie | 0.2 kg (3.5%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 50 g | 1 min | 17.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM21 Odkrycie sezonu | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | mięta syryjska | 30 g | Gotowanie | 1 min |
| Dodatek smakowy | mięta syryjska | 50 g | Fermentacja cicha | 5 dni |
| Inne | łuska ryżowa | 250 g | Zacieranie | 10 min |